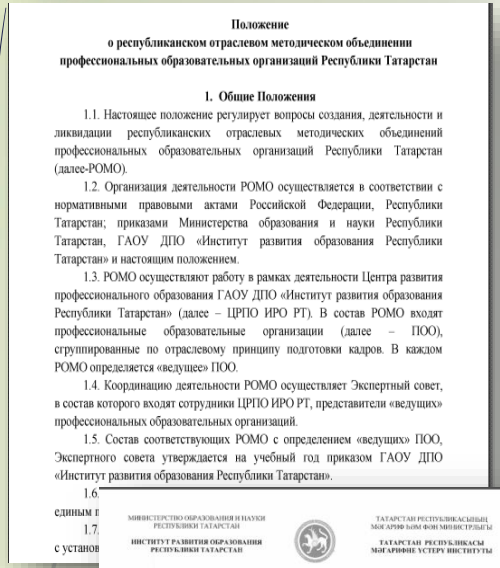
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

Деятельность республиканского отраслевого методического объединения торговли и потребительского сервиса (РОМО ТиПС) за 2019-2020 учебный год

заместитель директора
по учебно-производственной работе
Скальская О.Р.

Деятельность РОМО ТиПС



Положение
о республиканском отраслевом методическом объединении
профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан

1. Общие Положения

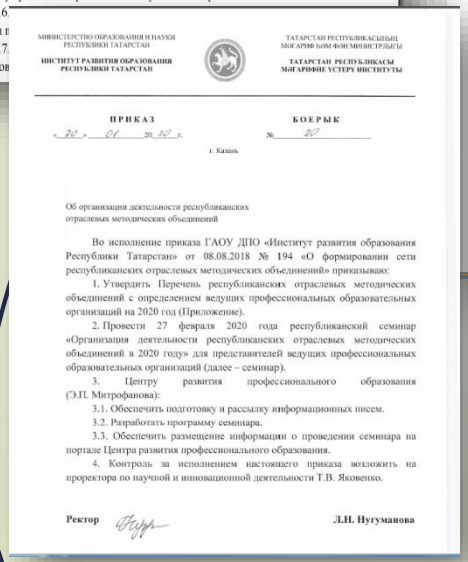
1.1. Настоящее положение регулирует вопросы создания, деятельности и ликвидации республиканских отраслевых методических объединений профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан (далее-РОМО).

1.2. Организация деятельности РОМО осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Татарстан; приказами Министерства образования и науки Республики Татарстан, ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан» и настоящим положением.

1.3. РОМО осуществляют работу в рамках деятельности Центра развития профессионального образования ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан» (далее – ЦРПО ИРО РТ). В состав РОМО входят профессиональные образовательные организации (далее – ПОО), сгруппированные по отраслевому принципу подготовки кадров. В каждом РОМО определяется «ведущее» ПОО.

1.4. Координацию деятельности РОМО осуществляет Экспертный совет, в состав которого входят сотрудники ЦРПО ИРО РТ, представители «ведущих» профессиональных образовательных организаций.

1.5. Состав соответствующих РОМО с определением «ведущих» ПОО, Экспертного совета утверждается на учебный год приказом ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан».



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫГЫ
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МӘГАРИФЕ УСТЕРУ ИНСТИТУТЫ

ПРИКАЗ **БОЕРЫК**

«20» 01 2020 г. № 20

г. Казань

Об организации деятельности республиканских отраслевых методических объединений

Во исполнение приказа ГАОУ ДПО «Институт развития образования Республики Татарстан» от 08.08.2018 № 194 «О формировании сети республиканских отраслевых методических объединений» приказываю:

1. Утвердить Перечень республиканских отраслевых методических объединений с определением ведущих профессиональных образовательных организаций на 2020 год (Приложение).

2. Провести 27 февраля 2020 года республиканский семинар «Организация деятельности республиканских отраслевых методических объединений в 2020 году» для представителей ведущих профессиональных образовательных организаций (далее – семинар).

3. Центру развития профессионального образования (Э.П. Митрофанова):

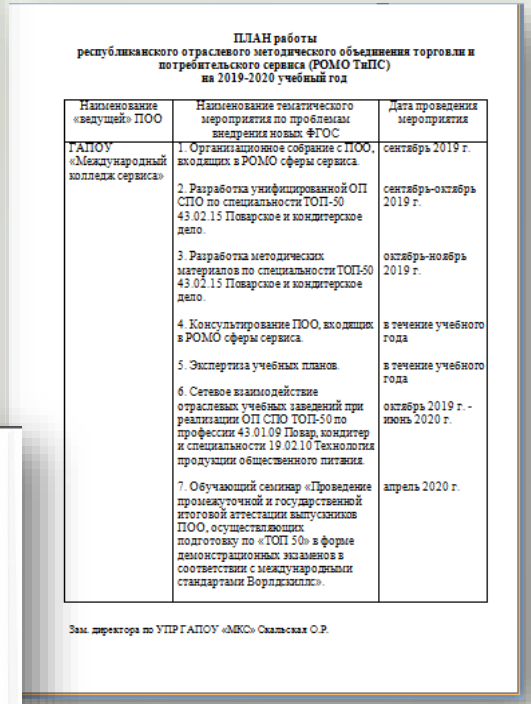
3.1. Обеспечить подготовку и рассылку информационных писем.

3.2. Разработать программу семинара.

3.3. Обеспечить размещение информации о проведении семинара на портале Центра развития профессионального образования.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на проректора по научной и инновационной деятельности Т.В. Яковенко.

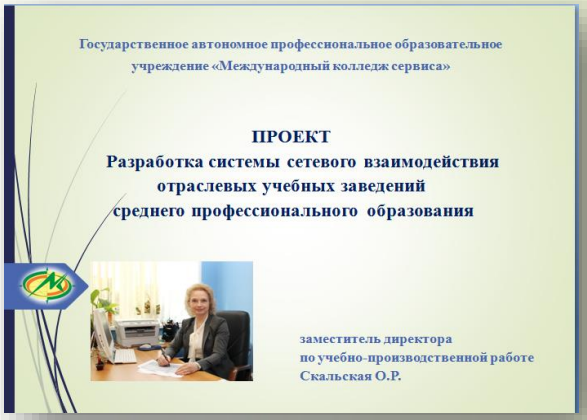
Ректор **Л.Н. Нугуманова**



ПЛАН работы
республиканского отраслевого методического объединения торговли и потребительского сервиса (РОМО ТиПС)
на 2019-2020 учебный год

Наименование «ведущей» ПОО	Наименование тематического мероприятия по проблемам внедрения новых ФГОС	Дата проведения мероприятия
ГАПОУ «Международный колледж сервиса»	1. Организационное собрание с ПОО, входящих в РОМО сферы сервиса.	сентябрь 2019 г.
	2. Разработка унифицированной ОП СПО по специальности ТОП-50 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	сентябрь-октябрь 2019 г.
	3. Разработка методических материалов по специальности ТОП-50 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	октябрь-ноябрь 2019 г.
	4. Консультирование ПОО, входящих в РОМО сферы сервиса.	в течение учебного года
	5. Экспертиза учебных планов.	в течение учебного года
	6. Сетевое взаимодействие отраслевых учебных заведений при реализации ОП СПО ТОП-50 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.	октябрь 2019 г. - июнь 2020 г.
	7. Обучающий семинар «Проведение промежуточной и государственной итоговой аттестации выпускников ПОО, осуществляющих подготовку по «ТОП 50» в форме демонстрационных экзаменов в соответствии с международными стандартами Ворлдскиллс».	апрель 2020 г.

Зам. директора по УПР ГАПОУ «МКС» Скальская О.Р.



В состав РОМО входят 22 ПОО.

Проект направлен на объединение лучших кадровых, материальных, интеллектуальных ресурсов отраслевых учебных заведений в образовательном процессе.

Участники проекта

Ведущий колледж ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

Колледж-партнер ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»

Колледж-партнер ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»

Колледж-партнер ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»

Преподаватели

Студенты

Этапы реализации проекта

Срок реализации проекта: 2019-2020 учебный год.

1 этап: 1 сентября – 1 октября 2019 г.:

- разработка модели системы взаимодействия отраслевых учебных заведений;

- заключение сетевого договора между колледжами-партнерами для создания единой образовательной среды;

- составление дорожной карты мероприятий реализации проекта.

2 этап: 1 октября 2019 г. – 27 июня 2020 г.:

- проведение совместных мастер-классов, лабораторно-практических занятий с использованием имеющихся ресурсов колледжей-партнеров;

- обмен педагогами для реализации образовательного процесса, в том числе в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, линейных экспертов для проведения демонстрационного экзамена;

- выпуск совместных учебно-методических разработок, публикация статей, организация конференций и других мероприятий;

- анализ опыта сетевого взаимодействия по реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

Подведение итогов реализации проекта.

Разработана модель системы взаимодействия отраслевых учебных заведений

Система сетевого взаимодействия образовательных организаций сферы услуг

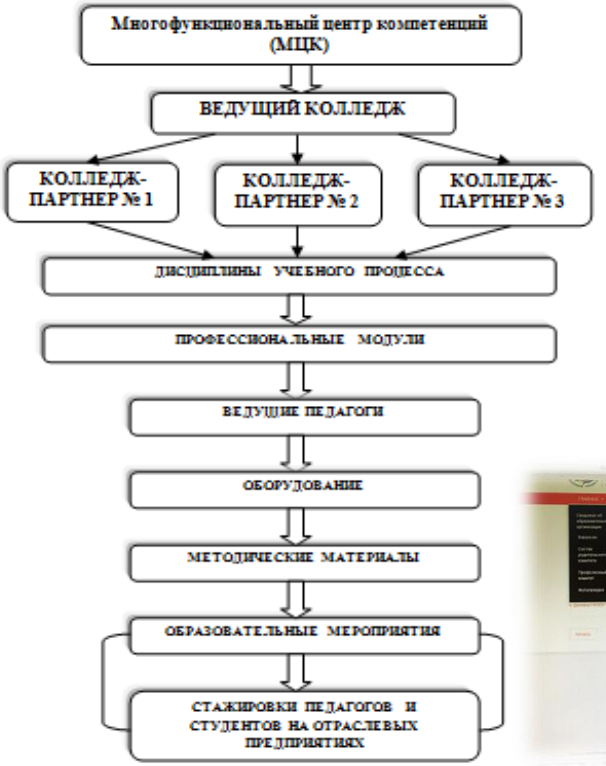
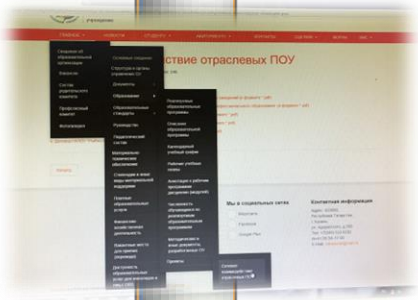


Схема 1. Структурная схема сетевого взаимодействия



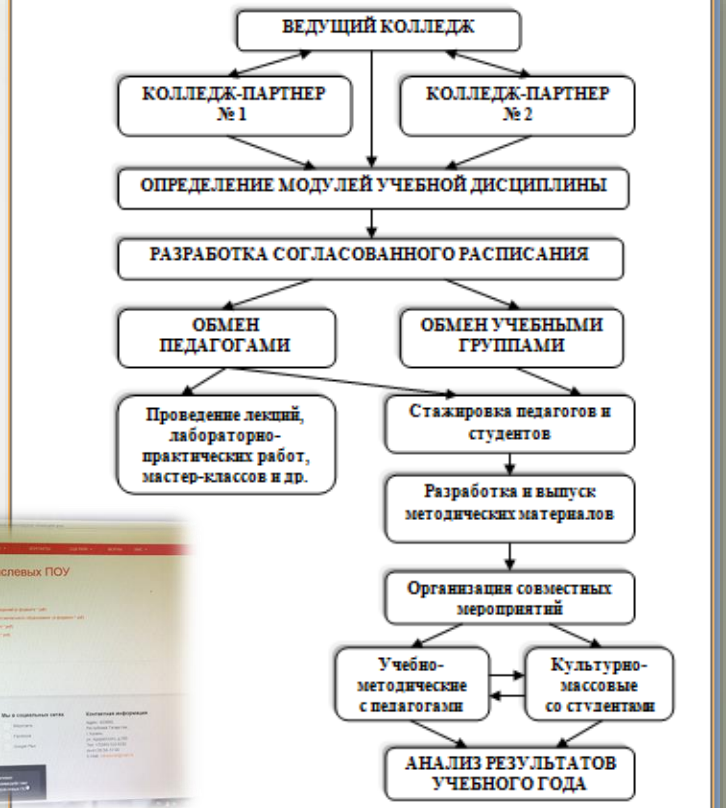
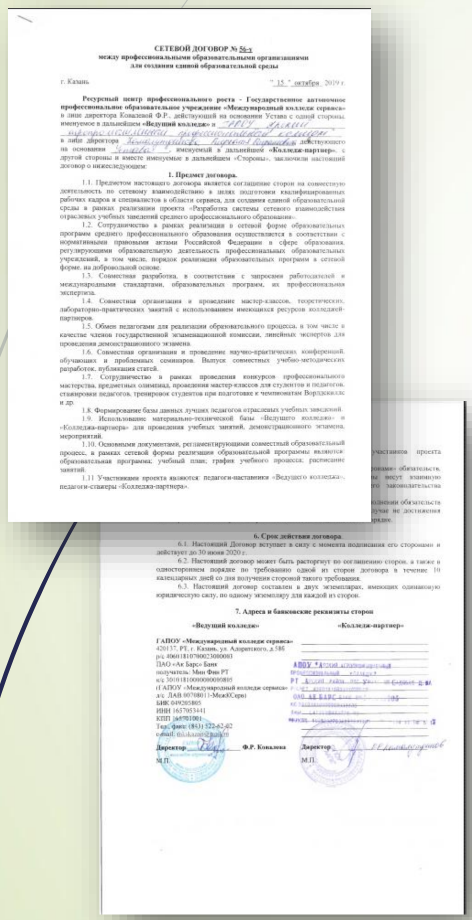


Схема 2. Функциональная схема сетевого взаимодействия

www.college-servise.ru

Заключены сетевые договоры между колледжами-партнерами для создания единой образовательной среды



СЕТЕВОЙ ДОГОВОР № 56-у
между профессиональными образовательными организациями для создания единой образовательной среды

г. Казань "15" октября 2019 г.

Ресурсный центр профессионального роста - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» в лице директора Ковалевой Ф.Р., действующей на основании Устава с одной стороны, именуемое в дальнейшем **«Ведущий колледж»** и ГАПОУ Арский агропромышленный профессиональный колледж в лице директора Хамидуллина Р. Р., действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем **«Колледж-партнер»**, с другой стороны и вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. Предметом настоящего договора является соглашение сторон на совместную деятельность по сетевому взаимодействию в целях подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов в области сервиса, для создания единой образовательной среды в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования».

1.2. Сотрудничество в рамках реализации в сетевой форме образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, регулирующими образовательную деятельность профессиональных образовательных учреждений, в том числе, порядок реализации образовательных программ в сетевой форме, на добровольной основе.

1.3. Совместная разработка, в соответствии с запросами работодателей и международными стандартами, образовательных программ, их профессиональная экспертиза.

1.4. Совместная организация и проведение мастер-классов, теоретических, лабораторно-практических занятий с использованием имеющихся ресурсов колледжей-партнеров.

1.5. Обмен педагогами для реализации образовательного процесса, в том числе в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, линейных экспертов для проведения демонстрационного экзамена.

1.6. Совместная организация и проведение научно-практических конференций, обучающих и проблемных семинаров. Выпуск совместных учебно-методических разработок, публикация статей.

1.7. Сотрудничество в рамках проведения конкурсов профессионального мастерства, предметных олимпиад, проведения мастер-классов для студентов и педагогов, стажировки педагогов, тренировок студентов при подготовке к чемпионатам Ворлдскиллс и др.

1.8. Формирование базы данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений.

1.9. Использование материально-технической базы «Ведущего колледжа» и «Колледжа-партнера» для проведения учебных занятий, демонстрационного экзамена, мероприятий.

1.10. Основными документами, регламентирующими совместный образовательный процесс, в рамках сетевой формы реализации образовательной программы являются: образовательная программа; учебный план; график учебного процесса; расписание занятий.

1.11 Участниками проекта являются: педагоги-наставники «Ведущего колледжа», педагоги-стажеры «Колледжа-партнера».

6. Срок действия договора

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до 30 июня 2020 г.

6.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон, а также в одностороннем порядке по требованию одной из сторон договора в течение 10 календарных дней со дня получения стороной такого требования.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

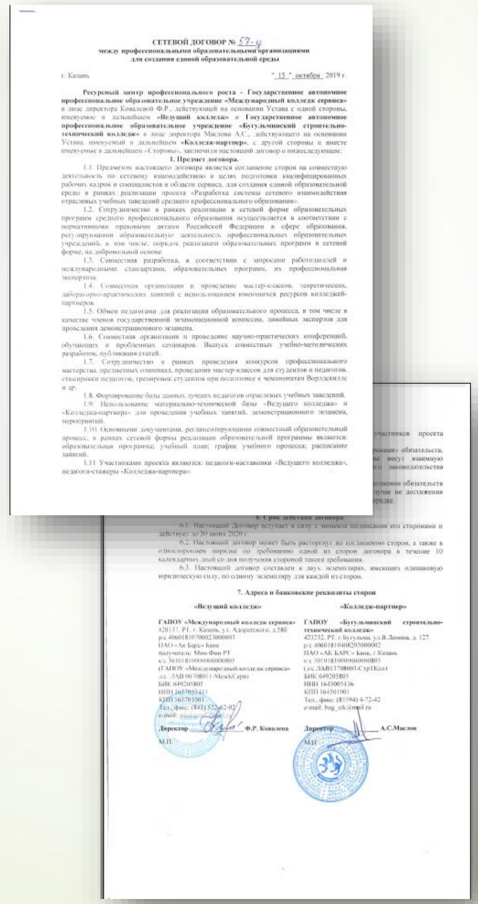
7. Адреса и банковские реквизиты сторон

«Ведущий колледж» / **«Колледж-партнер»**

ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
420137, РТ, г. Казань, ул. Адоратского, д.58б
р/с 40601810700023000003
ПАО «Ак Барс» Банк
получатель: Мин Фин РТ
к/с 30101810000000000805
(ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
л/с ЛАВ 00708011-МежКСерв)
БИК 049205805
ИНН 1657053441
КПП 165701001
Тел., факс: (843) 522-62-02

Директор Ф.Р. Ковалева
М.П.

Директор Р.Р. Хамидуллин
М.П.



СЕТЕВОЙ ДОГОВОР № 57-у
между профессиональными образовательными организациями для создания единой образовательной среды

г. Казань "15" октября 2019 г.

Ресурсный центр профессионального роста - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» в лице директора Ковалевой Ф.Р., действующей на основании Устава с одной стороны, именуемое в дальнейшем **«Ведущий колледж»** и **Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский строительно-технический колледж»** в лице директора Маслова А.С., действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем **«Колледж-партнер»**, с другой стороны и вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. Предметом настоящего договора является соглашение сторон на совместную деятельность по сетевому взаимодействию в целях подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов в области сервиса, для создания единой образовательной среды в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования».

1.2. Сотрудничество в рамках реализации в сетевой форме образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, регулирующими образовательную деятельность профессиональных образовательных учреждений, в том числе, порядок реализации образовательных программ в сетевой форме, на добровольной основе.

1.3. Совместная разработка, в соответствии с запросами работодателей и международными стандартами, образовательных программ, их профессиональная экспертиза.

1.4. Совместная организация и проведение мастер-классов, теоретических, лабораторно-практических занятий с использованием имеющихся ресурсов колледжей-партнеров.

1.5. Обмен педагогами для реализации образовательного процесса, в том числе в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, линейных экспертов для проведения демонстрационного экзамена.

1.6. Совместная организация и проведение научно-практических конференций, обучающих и проблемных семинаров. Выпуск совместных учебно-методических разработок, публикация статей.

1.7. Сотрудничество в рамках проведения конкурсов профессионального мастерства, предметных олимпиад, проведения мастер-классов для студентов и педагогов, стажировки педагогов, тренировок студентов при подготовке к чемпионатам Ворлдскиллс и др.

1.8. Формирование базы данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений.

1.9. Использование материально-технической базы «Ведущего колледжа» и «Колледжа-партнера» для проведения учебных занятий, демонстрационного экзамена, мероприятий.

1.10. Основными документами, регламентирующими совместный образовательный процесс, в рамках сетевой формы реализации образовательной программы являются: образовательная программа; учебный план; график учебного процесса; расписание занятий.

1.11 Участниками проекта являются: педагоги-наставники «Ведущего колледжа», педагоги-стажеры «Колледжа-партнера».

6. Срок действия договора

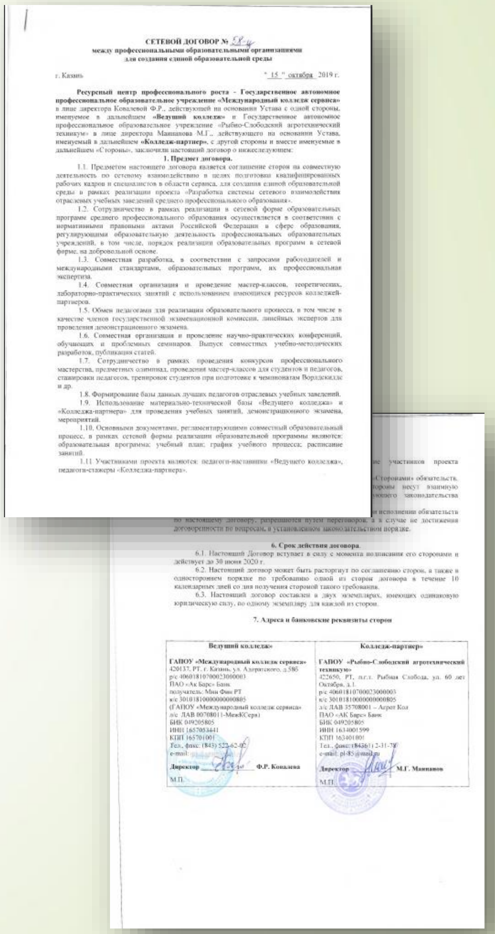
6.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до 30 июня 2020 г.

6.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон, а также в одностороннем порядке по требованию одной из сторон договора в течение 10 календарных дней со дня получения стороной такого требования.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

7. Адреса и банковские реквизиты сторон

«Ведущий колледж»	«Колледж-партнер»
ГАПОУ «Международный колледж сервиса» 420137, РТ, г. Казань, ул. Адоратского, д.58б р/с 40601810700023000003 ПАО «Ак Барс» Банк получатель: Мин Фин РТ к/с 30101810000000000805 (ГАПОУ «Международный колледж сервиса» л/с ЛАВ 00708011-МежКСерв) БИК 049205805 ИНН 1657053441 КПП 165701001 Тел., факс: (843) 522-62-02 e-mail: **Директор** Ф.Р. Ковалева М.П.	**ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»** 423232, РТ, г.Бугульма, ул.В.Ленина, д. 127 р/с 40601810408203000002 ПАО «АК БАРС» Банк, г.Казань к/с 30101810000000000805 (л/с ЛАВ13708003-СтрТКол) БИК 049205805 ИНН 1645005436 КПП 164501001 Тел., факс: (85594) 4-72-42 e-mail: bug_stk@mail.ru **Директор** А.С.Маслов М.П.



СЕТЕВОЙ ДОГОВОР № 58-у
между профессиональными образовательными организациями для создания единой образовательной среды

г. Казань "15" октября 2019 г.

Ресурсный центр профессионального роста - Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» в лице директора Ковалевой Ф.Р., действующей на основании Устава с одной стороны, именуемое в дальнейшем **«Ведущий колледж»** и Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Рыбно-Слободский агротехнический техникум» в лице директора Маннанова М.Г., действующего на основании Устава, именуемый в дальнейшем **«Колледж-партнер»**, с другой стороны и вместе именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. Предметом настоящего договора является соглашение сторон на совместную деятельность по сетевому взаимодействию в целях подготовки квалифицированных рабочих кадров и специалистов в области сервиса, для создания единой образовательной среды в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования».

1.2. Сотрудничество в рамках реализации в сетевой форме образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования, регулирующими образовательную деятельность профессиональных образовательных учреждений, в том числе, порядок реализации образовательных программ в сетевой форме, на добровольной основе.

1.3. Совместная разработка, в соответствии с запросами работодателей и международными стандартами, образовательных программ, их профессиональная экспертиза.

1.4. Совместная организация и проведение мастер-классов, теоретических, лабораторно-практических занятий с использованием имеющихся ресурсов колледжей-партнеров.

1.5. Обмен педагогами для реализации образовательного процесса, в том числе в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, линейных экспертов для проведения демонстрационного экзамена.

1.6. Совместная организация и проведение научно-практических конференций, обучающих и проблемных семинаров. Выпуск совместных учебно-методических разработок, публикация статей.

1.7. Сотрудничество в рамках проведения конкурсов профессионального мастерства, предметных олимпиад, проведения мастер-классов для студентов и педагогов, стажировки педагогов, тренировок студентов при подготовке к чемпионатам Ворлдскиллс и др.

1.8. Формирование базы данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений.

1.9. Использование материально-технической базы «Ведущего колледжа» и «Колледжа-партнера» для проведения учебных занятий, демонстрационного экзамена, мероприятий.

1.10. Основными документами, регламентирующими совместный образовательный процесс, в рамках сетевой формы реализации образовательной программы являются: образовательная программа; учебный план; график учебного процесса; расписание занятий.

1.11 Участниками проекта являются: педагоги-наставники «Ведущего колледжа», педагоги-стажеры «Колледжа-партнера».

по настоящему договору, разрешаются путем переговоров, а в случае не достижения договоренности по вопросам, в установленном законодательством порядке.

6. Срок действия договора.

6.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания его сторонами и действует до 30 июня 2020 г.

6.2. Настоящий договор может быть расторгнут по соглашению сторон, а также в одностороннем порядке по требованию одной из сторон договора в течение 10 календарных дней со дня получения стороной такого требования.

6.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

7. Адреса и банковские реквизиты сторон

Ведущий колледж»	Колледж-партнер»
ГАПОУ «Международный колледж сервиса» 420137, РТ, г. Казань, ул. Адоратского, д.58б р/с 40601810700023000003 ПАО «Ак Барс» Банк получатель: Мин Фин РТ к/с 30101810000000000805 (ГАПОУ «Международный колледж сервиса» л/с ЛАВ 00708011-МежКСерв) БИК 049205805 ИНН 1657053441 КПП 165701001 Тел., факс: (843) 522-62-02 e-mail: **Директор** Ф.Р. Ковалева М.П.	**ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»** 422650, РТ, п.г.т. Рыбная Слобода, ул. 60 лет Октября, д.1 р/с 40601810700023000003 к/с 30101810000000000805 л/с ЛАВ 35708001 – Агрот Кол ПАО «АК Барс» Банк БИК 049205805 ИНН 1634001599 КПП 163401001 Тел., факс: (84361) 2-31-78 e-mail: pl-85@mail.ru **Директор** М.Г. Маннанов М.П.

Составлена и утверждена дорожная карта мероприятий реализации проекта

СОГЛАСОВАНО
Директор «Колледжа-партнера»
ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»
_____ Р.Р. Камалутдинов
«12» декабря 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор «Колледжа-партнера»
ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»
_____ А.С. Маслов
«12» декабря 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор «Колледжа-партнера»
ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»
_____ М.Г. Маннанов
«12» октября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор «Ведущего колледжа»
ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
_____ Ф.Р. Ковалева
«12» октября 2019 г.

Дорожная карта (план мероприятий)
системы взаимодействия отраслевых учебных заведений

№	Мероприятие	Документ	Дата	Ответственный исполнитель
1	Заключение сетевого договора между колледжами-партнерами для создания единой образовательной среды.	Сетевой договор между профессиональными образовательными организациями для создания единой образовательной среды.	октябрь 2019 г.	Руководители ПОУ
2	Разработка общего Положения о сетевой форме реализации образовательных программ.	Положение о сетевой форме реализации образовательных программ, согласованное с участниками сетевого взаимодействия.	октябрь 2019 г.	Заместитель директора участника проекта
3	Разработка и утверждение единого графика учебного процесса.	График учебного процесса, согласованный с участниками сетевого взаимодействия.	ноябрь 2019 г.	Руководители ПОУ
4	Составление и утверждение расписания совместных учебных занятий.	Расписание совместных учебных занятий, согласованное с участниками сетевого взаимодействия..	ноябрь 2019 г.	Заместитель директора участника проекта
5	Размещение информации на сайте колледжа о реализации проекта системы взаимодействия отраслевых учебных заведений.	Ссылка на сайт участников сетевого взаимодействия.	декабрь 2019 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
6	Обмен педагогами для реализации образовательного процесса. Проведение совместных теоретических и лабораторно-практических занятий.	Приказ ПОУ. Лист наблюдения и оценки урока. Лист оценки мастер-класса. Отзывы наставников и участников.	январь - апрель 2020 г.	Заместитель директора участника проекта
7	Выпуск совместных учебно-методических разработок преподавателями ПОУ (проектные продукты).	Авторские сетевые программы учебных дисциплин, профессиональных модулей. Методические разработки.	январь - апрель 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
8	Мониторинговые исследования.	Фото и видеоотчеты.	январь - апрель 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
9	Мероприятия для участников сети: - конференции, - конкурсы, - семинары (вебинары).	Публикации опыта работы сетевого взаимодействия. Грамоты. Сертификаты.	январь - апрель 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
10	Обмен педагогами в качестве членов государственной экзаменационной комиссии, линейных экспертов для проведения демонстрационного экзамена.	Приказы ПОУ, - участников сетевого взаимодействия. Отчет члена ГЭК. Отчет эксперта.	май-июнь 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
11	Формирование базы данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений.	База данных педагогов с размещением на сайте колледжа.	май-июнь 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
12	Повышение квалификации педагогов по инновационным технологиям.	Документ о повышении квалификации (стажировке).	май-июнь 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
13	Рефлексия педагогов о степени влияния на повышение качества знаний.	Протокол мероприятий. Анализ анкет, тестов и др.	май-июнь 2020 г.	Заместитель директора участника проекта
14	Сравнительный анализ качества успеваемости студентов по результатам двух последних лет	Сводные ведомости	июнь 2020 г.	Заместитель директора участника проекта
15	Диссеминация опыта сетевого взаимодействия по реализации образовательных программ среднего профессионального образования: - методические семинары, - круглые столы.	Протокол мероприятий.	май-июнь 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.
16	Подготовка и направление отчета о реализации проекта в МОиН РТ.	Отчет о реализации проекта.	июнь 2020 г.	Зам. директора по УПР Скальская О.Р.

Отв. исполнитель: зам. директора по УПР
Скальская О.Р., тел.: 522-51-54

2

Министерство образования и науки РТ
(наименование Учредителя)
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» (ГАПОУ «МКС»)

Принято
на заседании
педагогического Совета
протокол № 2
от 12 декабря 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса»
_____ Ковалёва Ф.Р.
«12» декабря 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о сетевом взаимодействии отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования

г. Казань

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫГЫ
«ХАЛЫКАРА СЕРВИС КОЛЛИНЕТ» Дәүләт автоном бюджет белем бирү учреждениесе

ПРИКАЗ / **ӘМЕР**
№ 3204

О введении в действие нового локального акта

На основании решения педагогического совета колледжа от 12 декабря 2019 г., протокол № 2

ПРИКАЗЫВАЮ:

ввести в действие с 12 декабря 2019 года Положение «О сетевом взаимодействии отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования» в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования».

Директор колледжа Ф.Р. Ковалева

Лист согласования

№	ПОУ	Ф.И.О., должность	Подпись	Дата ознакомления
1	ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»	Камалутдинов Рифкаль Рафаилович, директор колледжа		
		Гибадуллаков Васил Рафилович, зам. директора по УПР		
2	ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»	Маслов Александр Сергеевич, директор колледжа		12.12.19
		Богданова Лариса Геннадьевна, зам. директора по УМР 89063513933		12.12.19
3	ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»	Маннанов Мансур Гумарович, директор техникума		12.12.2019
		Ненастьев Евгений Александрович, зам. директора		12.12.2019

Проведены совместные мастер-классы, теоретические, лабораторно-практические занятия с использованием имеющихся ресурсов ведущего колледжа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН МИНИСТРЛЫГЫ

«ХАЛЫКАРА СЕРВИС КОЛЛЕДЖЕ» Дәүлет автоном бюджет белем бирү учреждениесе

ПРИКАЗ

ӘМЕР

29.01.2020 № 12

О проведении стажировки

В рамках реализации проекта системы сетевого взаимодействия профессиональных образовательных организаций, в целях повышения качества образовательного процесса и установления единых требований к оформлению документации

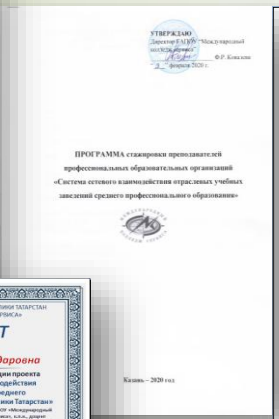
ПРИКАЗЫВАЮ:

организовать на базе колледжа стажировку с 3 по 28 февраля 2020 года для представителей профессиональных образовательных организаций Республики Татарстан осуществляющих подготовку по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на зам. директора по УПР Скальскую О.Р.

Приложение: график стажировки 1 л.

Директор колледжа Ф.Р. Ковалева



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ "Международный колледж сервиса"

Ф.Р. Ковалева

2 февраля 2020 г.

ПРОГРАММА стажировки преподавателей профессиональных образовательных организаций «Система сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования»

Казань – 2020 год

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН ГАПОУ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»

СЕРТИФИКАТ

подтверждает, что

Гарифуллина Лилия Ильдаровна

прошла стажировку в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования Республики Татарстан»

Директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса», к.п.н., доцент Ф.Р. Ковалева

2 марта 2020 г.

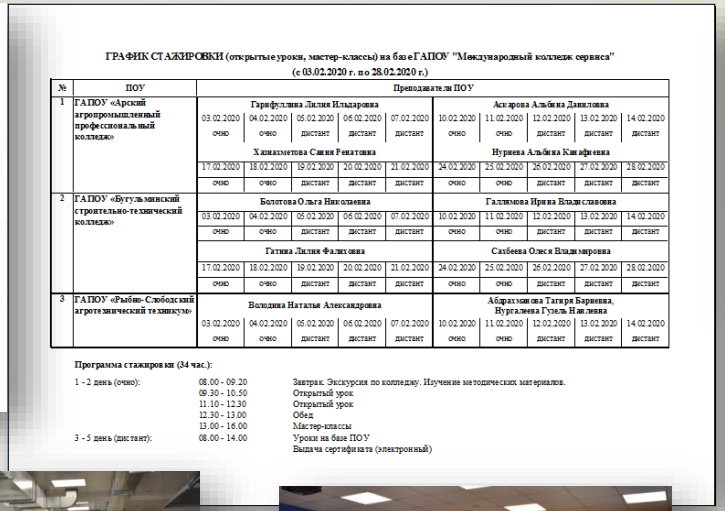


ГРАФИК СТАЖИРОВКИ (открытые уроки, мастер-классы) на базе ГАПОУ "Международный колледж сервиса"

(с 03.02.2020 г. по 28.02.2020 г.)

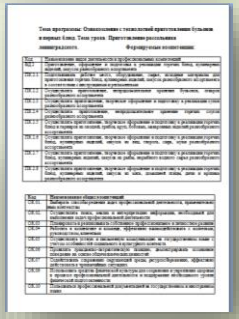
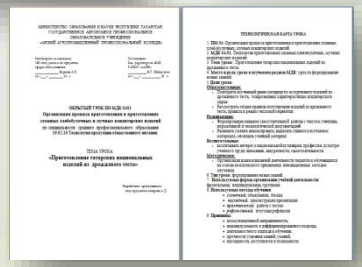
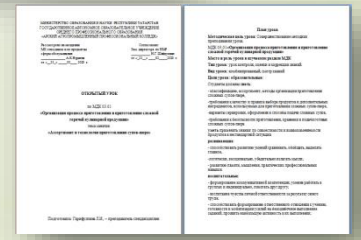
№	ПОУ	Преподаватели ПОУ									
1	ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»	Гарифуллина Лилия Ильдаровна					Аскарова Альбина Даниловна				
		03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020	10.02.2020	11.02.2020	12.02.2020	13.02.2020	14.02.2020
		очно	очно	дистант	дистант	дистант	очно	очно	дистант	дистант	дистант
		Хазиахметова Сания Ренатовна					Нуриева Альбина Канафиевна				
		17.02.2020	18.02.2020	19.02.2020	20.02.2020	21.02.2020	24.02.2020	25.02.2020	26.02.2020	27.02.2020	28.02.2020
		очно	очно	дистант	дистант	дистант	очно	очно	дистант	дистант	дистант
2	ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»	Болотова Ольга Николаевна					Галлямова Ирина Владиславовна				
		03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020	10.02.2020	11.02.2020	12.02.2020	13.02.2020	14.02.2020
		очно	очно	дистант	дистант	дистант	очно	очно	дистант	дистант	дистант
		Гатина Лилия Фалиховна					Сахбеева Олеся Владимировна				
		17.02.2020	18.02.2020	19.02.2020	20.02.2020	21.02.2020	24.02.2020	25.02.2020	26.02.2020	27.02.2020	28.02.2020
		очно	очно	дистант	дистант	дистант	очно	очно	дистант	дистант	дистант
3	ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»	Володина Наталья Александровна					Абдрахманова Тагиря Бариевна, Нургалеева Гузель Наилевна				
		03.02.2020	04.02.2020	05.02.2020	06.02.2020	07.02.2020	10.02.2020	11.02.2020	12.02.2020	13.02.2020	14.02.2020
		очно	очно	дистант	дистант	дистант	очно	очно	дистант	дистант	дистант

Программа стажировки (34 час.):

1 - 2 день (очно):	08.00 - 09.20	Завтрак. Экскурсия по колледжу. Изучение методических материалов.
	09.30 - 10.50	Открытый урок
	11.10 - 12.30	Открытый урок
	12.30 - 13.00	Обед
	13.00 - 16.00	Мастер-классы
3 - 5 день (дистант):	08.00 - 14.00	Уроки на базе ПОУ
		Выдача сертификата (электронный)

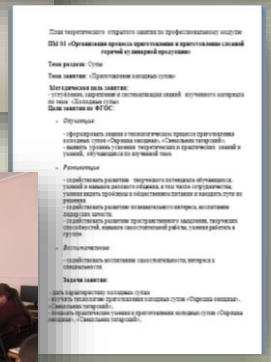
Проведены мастер-классы, теоретические, лабораторно-практические занятия на базе колледжа-партнера

ГАПОУ «Арский агропромышленный профессиональный колледж»

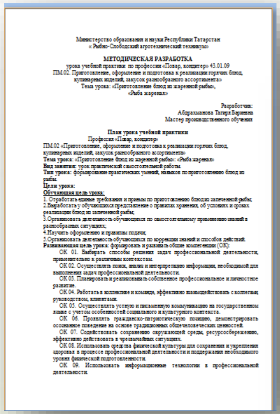
Проведены мастер-классы, теоретические, лабораторно-практические занятия на базе колледжа-партнера

ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж»



Проведены мастер-классы, теоретические, лабораторно-практические занятия на базе колледжа-партнера

ГАПОУ «Рыбно-Слободский агротехнический техникум»

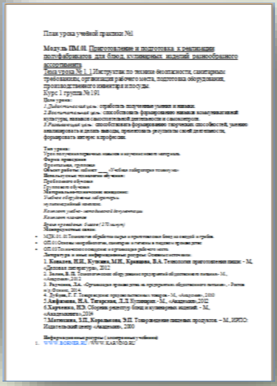


Министерство образования и науки Республики Татарстан
« Рыбно-Слободский агротехнический техникум»

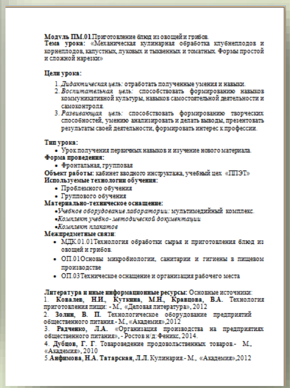
МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
урока учебной практики по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Тема урока: «Приготовление блюд из жареной рыбы»,
«Рыба жареная»

Разработчик:
Абдрахманова Татяна Бариевна
Мастер производственного обучения

План урока учебной практики
Профессия «Повар, кондитер»
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
Тема урока: «Приготовление блюд из жареной рыбы»: «Рыба жареная»
Вид занятия: урок практической самостоятельной работы.
Тип урока: формирование практических умений, навыков по приготовлению блюд из рыбы.
Цели урока:
Обучающая цель урока:
1. Отработать единые требования и приемы по приготовлению блюд из запеченной рыбы;
2.Выработать у обучающихся представление о правилах хранения, об условиях и сроках реализации блюд из запеченной рыбы;
3.Организовать деятельность обучающихся по самостоятельному применению знаний в разнообразных ситуациях;
4.Научить оформлению и правилам подачи;
5.Организовать деятельность обучающихся по коррекции знаний и способов действий.
Развивающая цель урока: формировать и развивать общие компетенции (ОК):
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.



План урока учебной практики №1



Модуль ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
Тема урока: «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых и тыквенных и томатных. Формы простой и сложной нарезки»

Цели урока:
1. *Дидактическая цель:* отработать полученные умения и навыки.
2. *Воспитательная цель:* способствовать формированию навыков коммуникативной культуры, навыков самостоятельной деятельности и самоконтроля.
3. *Развивающая цель:* способствовать формированию творческих способностей, умению анализировать и делать выводы, презентовать результаты своей деятельности, формировать интерес к профессии.

Тип урока:
- Урок получения первичных навыков и изучение нового материала.

Форма проведения:
- Фронтальная, групповая

Объект работы: кабинет вводного инструктажа, учебный цех «ППЭТ»
Используемые технологии обучения:
- Проблемного обучения
- Группового обучения

Материально-техническое оснащение:
- *Учебное оборудование лаборатории:* мультимедийный комплекс.
- *Комплект учебно-методической документации*
- *Комплект плакатов*

Межпредметные связи:
- МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
- ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

Литература и иные информационные ресурсы: Основные источники:
1. **Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.** Технология приготовления пищи: - М., «Деловая литература», 2012
2. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012
3. **Радченко, Л.А.** «Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2014.
4. **Дубцов, Г. Г.** Товароведение продовольственных товаров.- М., «Академия», 2010
5.**Анфимова, Н.А. Татарская, Л.Л.** Кулинария.- М., «Академия»,2012

Программные мероприятия

Разработана модель системы взаимодействия отраслевых учебных заведений	сентябрь 2019 г.
Заключены сетевые договоры между колледжами-партнерами для создания единой образовательной среды	
Составлена и утверждена дорожная карта мероприятий реализации проекта	
Проведены совместные мастер-классы, теоретические, лабораторно-практические занятия с использованием имеющихся ресурсов ведущего колледжа и колледжей-партнеров	октябрь-апрель 2019/20 г.г.
Запланирован обмен педагогами для реализации образовательного процесса, в том числе в качестве линейных экспертов при сдаче демонстрационных экзаменов	май-июнь 2020 г.
Запланирован выпуск совместных учебно-методических разработок, публикация статей, организация конференции	январь-апрель 2020 г.
Формирование базы данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений	май-июнь 2020 г.
Повышение квалификации педагогов по инновационным технологиям (стажировка педагогов прошла в феврале 2020 г.)	
Анализ опыта сетевого взаимодействия по реализации образовательных программ СПО	

Качественная результативность

Инструменты мониторинга	Этапы реализации проекта	
Показатели:	1 этап: 1 сентября – 1 октября 2019 г.	2 этап: 1 октября 2019 г. – 27 июня 2020 г.
Количественные показатели:	план / факт	
Модель системы взаимодействия отраслевых учебных заведений	1 / 1	-
Сетевой договор между колледжами-партнерами	3 / 3	-
Дорожная карта мероприятий	1 /1	-
Количество сетевых образовательных мероприятий:	-	6
в том числе дистанционных	-	1 / 1
Количество организаций – участников отраслевых учебных заведений СПО	3 / 4	3 / 4
Количество студентов - участников сетевого взаимодействия	-	100 / 278
Количество педагогов - участников сетевого взаимодействия	-	20 / 29
Количество других участников сетевого взаимодействия:	6 / 8	8 / 10
- из них представителей предприятий отрасли	-	2 / 2
- руководители и специалисты ПОУ	6 / 8	6 / 8

Количественная результативность

Инструменты мониторинга	Этапы реализации проекта	
Показатели:	1 этап: 1 сентября – 1 октября 2019 г.	2 этап: 1 октября 2019 г. – 27 июня 2020 г.
Качественные показатели:		план / факт
Модель системы взаимодействия отраслевых учебных заведений	1 / 1	-
Сетевой договор между колледжами-партнерами	3 / 3	-
Дорожная карта мероприятий	1 /1	-
Количество форм проектных продуктов:		10 / 16
- из них авторских сетевых программ учебных дисциплин, профессиональных модулей	-	4 / 6
- дистанционных курсов (видео уроки)	-	2 / 6
- методических разработок	-	3 / 3
- мониторинговых исследований	-	1 / 1 (июнь)
Количество форм мероприятий для участников сети:	-	8 / 22
- конкурсы (был запланирован на апрель 2020 г.)	-	1 / 0
- открытые уроки	-	2 / 7
- мастер-классы	-	2 / 13
- семинары (вебинары)	-	1 / 2
База данных лучших педагогов отраслевых учебных заведений	-	1 / 1 (июнь)
Количество педагогов, мастеров производственного обучения – участников сети, прошедших повышение квалификации	-	12 / 14
Количество публикаций опыта работы сетевого		3 / 3 (июнь)

Разработка унифицированных учебных планов по специальностям ТОП-50
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
43.02.14 Гостиничное дело

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Код профессий/ специальностей	Наименование профессий/ специальностей	Наименование широкой квалификации	Наименование профессиональных квалификаций из Реестра с указанием уровня квалификации	Наименование профессий рабочих, должностей служащих согласно ЕТКС/иные НПА
1	2	3	4	5
43.01.09	Повар, кондитер	Повар, кондитер, пекарь	33.01000.02. Кондитер (4 уровень квалификации) 33.011.00.02 Повар (4 уровень квалификации) 33.01400.02. Пекарь (4 уровень квалификации)	

Код профессий/ специальностей	Наименование профессий/ специальностей	Наименование широкой квалификации	Наименование профессиональных квалификаций из Реестра с указанием уровня квалификации	Наименование профессий рабочих, должностей служащих согласно ЕТКС/иные НПА
1	2	3	4	5
			33.00300.03 Мастер по моделированию и дизайну ногтей (4 уровень квалификации) 33.00400.01 Парикмахер (4 уровень квалификации) 33.00400.02 Парикмахер-модельер (5 уровень квалификации)	
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Специалист поварского и кондитерского дела	33.01100.03 Бригадир поваров (5 уровень квалификации) 33.01000.03 Бригадир кондитеров (5 уровень квалификации) 33.01400.03 Бригадир пекарей (5 уровень квалификации)	

Пояснительная записка к проекту актуализированных перечней профессий и специальностей СПО по укрупненной группе 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

На основании протокола заседания ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00. Сервис и туризм № 1 от 14 марта 2019 года направляем сведения о внесении изменений в проект актуализации Перечня профессий и специальностей СПО

1. **Передать в другие ФУМО СПО** (в результате обсуждения на заседании комиссии Минпросвещения России и заседании ФУМО):
   – в ФУМО СПО по УГПС 23.00.00 Техника и технологии наземного транспорта профессии: 43.01.05 Оператор по обработке перевозочных документов на железнодорожном транспорте; 43.01.06 Проводник на железнодорожном транспорте;
   – в ФУМО СПО по УГПС 08.00.00 Техника и технология строительства профессию: 43.01.07 Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования; специальность: 43.02.08 Сервис домашнего и коммунального хозяйства.
2. **Перевести в образовательные программы профессионального обучения:**
   – **Профессии:** 43.01.01 Официант, бармен; 43.01.02 Парикмахер; 43.01.03 Бортпроводник судовой; 43.01.04 Повар

119

судовой; 43.01.08 Аппаратчик химической чистки;
   – **Специальности:** 43.02.05 Флористика; 43.02.09 Ритуальный сервис.
3. **Произвести следующие изменения** (в результате обсуждения на заседании комиссии Минпросвещения России совместно с представителями профессиональной общественности, СПК, решения заседания ФУМО):
   – Объединить под общим названием **«Сервис»** специальности: 43.02.06 Сервис на транспорте; 43.02.07 Сервис по химической обработке изделий и новый профиль «Профессиональный клининг» (на базе профессионального стандарта Специалист по профессиональной уборке). Установить срок освоения образовательной программы по специальности «Сервис»: на базе основного общего образования (9 классов) 2 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования (11 классов) 1 год 10 месяцев;
   – Объединить под общим названием **«Туризм и гостеприимство»** специальности: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; 43.02.10 Туризм; 43.02.11 Гостиничный сервис; 43.02.14 Гостиничное дело. Установить срок освоения образовательной программы по специальности «Туризм и гостеприимство»: на базе основного общего образования (9 классов) 2 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования (11 классов) 1 год 10 месяцев;
   – Объединить под общим названием **«Технологии индустрии красоты»** специальности: 43.02.02 Парикмахерское искусство; 43.02.03 Стилистика и искусство визажа; 43.02.04 Прикладная эстетика; 43.02.12 Технология эстетических услуг; 43.02.13 Технология парикмахерского искусства. Установить срок освоения образовательной программы по специальности «Технологии индустрии красоты»: на базе основного общего образования (9 классов) 2 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования (11 классов) 1 год 10 месяцев.
4. **Оставить в УГПС 43.00.00 Сервис и туризм:**
   – **Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское** дело. Установить срок освоения образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело»: на базе основного общего образования (9 классов) 3 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования (11 классов) 2 года 10 месяцев;

Профессию 43.01.09 Повар, кондитер. Установить срок освоения образовательной программы по профессии «Повар, кондитер»: на базе основного общего образования (9 классов) 2 года 10 месяцев; на базе среднего общего образования (11 классов) 1 год 10 месяцев.

Проект актуализированных перечней профессий, специальностей и квалификаций, по которым осуществляется подготовка по образовательным программам СПО

с 1 января 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
Регистрационный № 56633
от 26 ноября 2019

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ)

П Р И К А З

«21» октября 2019 г. № 569

Москва

О внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования

В соответствии с подпунктом 4.2.30 пункта 4 Положения о Министерстве просвещения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2018 г. № 884 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, № 32, ст. 5343; 2019, № 12, ст. 1313), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить изменения, которые вносятся в некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

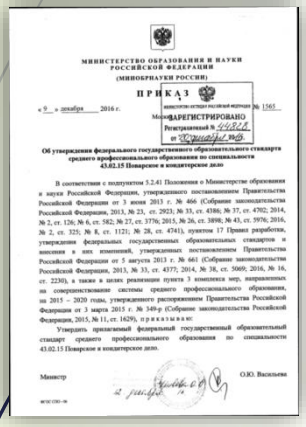
Министр О.Ю. Васильева

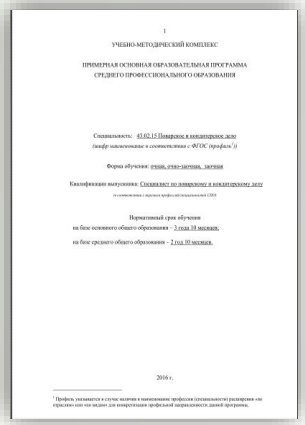
Разработка унифицированных учебных планов по специальностям ТОП-50
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
43.02.14 Гостиничное дело

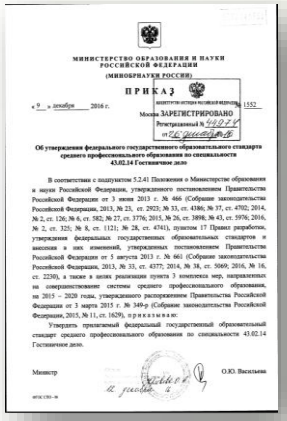
Срок действия ФГОС	№	Наименование ОПОП	Квалификация, (проф. квалификация, уровень) Срок обучения	Примеча-ние
с 9 декабря 2016 г.	1	43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер - 3 г. 10 мес. (на базе 9 кл.), - 1 г. 10 мес. (на базе 11 кл.)	ТОП-50
с 1 января 2021 г.		43.01.09 Повар, кондитер	Повар, кондитер, пекарь (4 уровень квалификации согласно проф. стандарту) - 2 г. 10 мес. (на базе 9 кл.), - 1 г. 10 мес. (на базе 11 кл.)	Актуализ.
до 1 января 2021г.	2	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Техник-технолог	ФГОС 3
с 9 декабря 2016 г.	3	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу - 3 г. 10 мес. (на базе 9 кл.), - 2 г. 10 мес. (на базе 11 кл.)	ТОП-50
с 1 января 2021 г.		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Специалист поварского и кондитерского дела (бригадир поваров 5 ур., бригадир кондитеров 5 ур., бригадир пекарей 5 ур. квалификации согласно проф. стандарту) - 3 г. 10 мес. (на базе 9 кл.), - 2 г. 10 мес. (на базе 11 кл.)	Актуализ.
до 1 января 2021г.	4	43.02.11 Гостиничный сервис	Менеджер	ФГОС 3
с 9 декабря 2016 г.	5	43.02.14 Гостиничное дело	Специалист по гостеприимству - 3 г. 10 мес. (на базе 9 кл.), - 2 г. 10 мес. (на базе 11 кл.)	ТОП-50

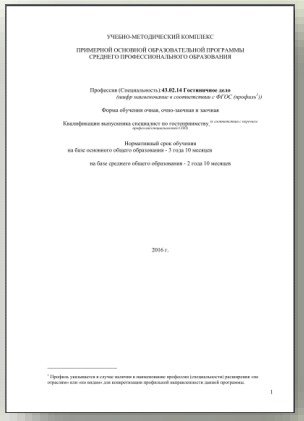
Разработка унифицированных учебных планов по специальностям ТОП-50
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
43.02.14 Гостиничное дело

Федеральное учебно-методическое объединение (ФУМО) «Сервис и туризм» Российского государственного университета туризма и сервиса (г. Москва)

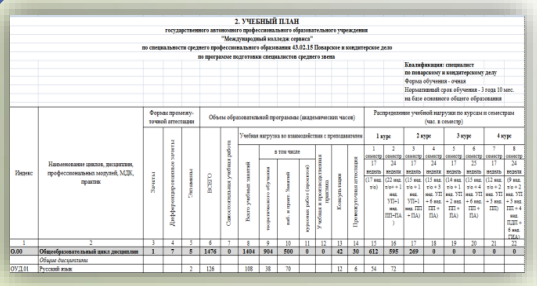

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)
ПРИКАЗ
Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

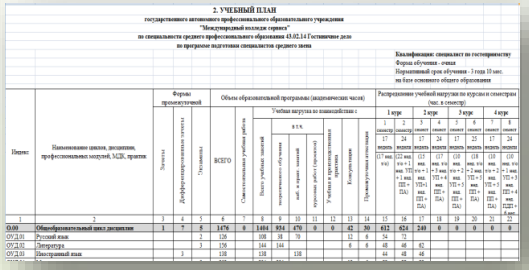

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)
ПРИКАЗ
Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело


УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

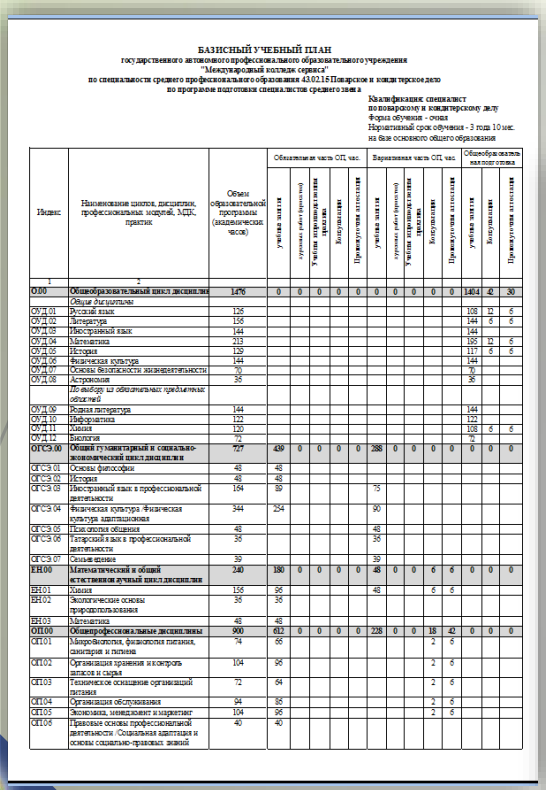
Межрегиональный центр компетенций в области сферы услуг (Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса)


2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Международный колледж сервиса"
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена


2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Международный колледж сервиса"
по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

ДОГОВОР О СОТРУДНИЧЕСТВЕ

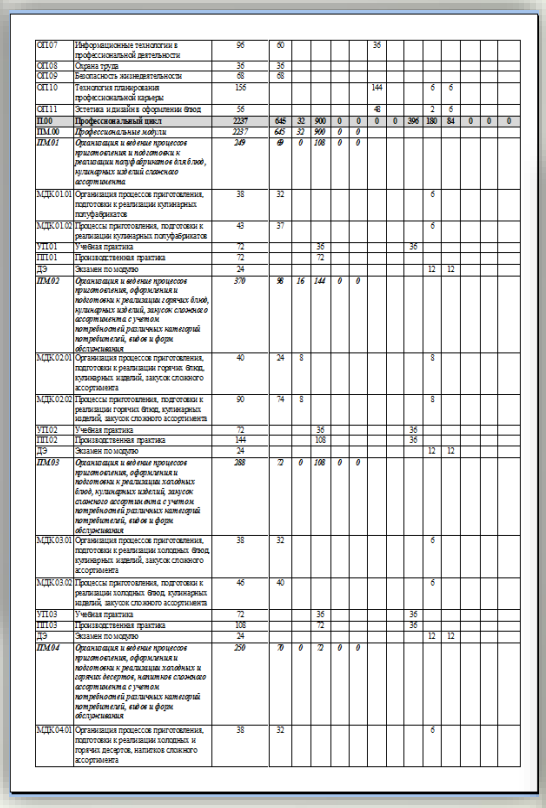
Разработка унифицированного (базисного) учебного плана по специальности ТОП-50 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



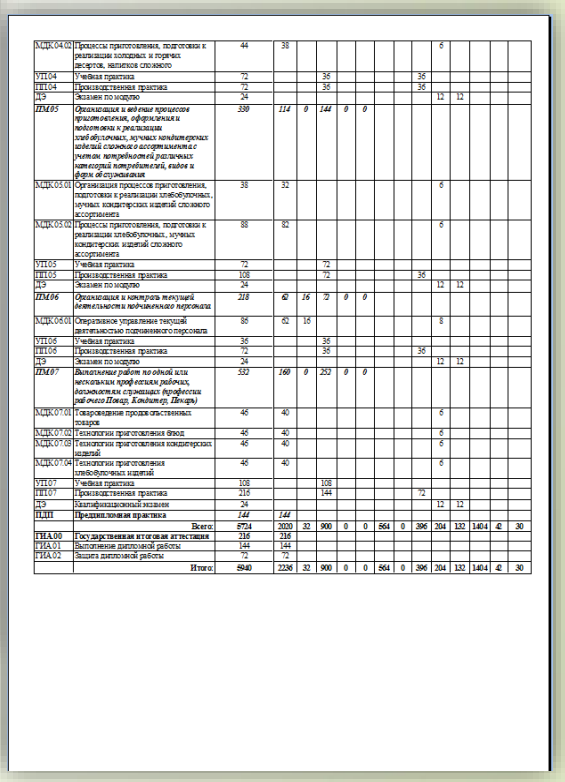
БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Международный колледж сервиса"
по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы (академических часов)	Обязательная часть ОП, час.					Вариативная часть ОП, час.					Общеобразовательный компонент		
			учебные занятия	групповые работы (проекты)	Учебная производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	учебные занятия	групповые работы (проекты)	Учебная производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	учебные занятия	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2														
О.00	**Общеобразовательный цикл дисциплин**	**1476**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404	42	30
	Общие дисциплины														
ОУД.01	Русский язык	126											108	12	6
ОУД.02	Литература	156											144	6	6
ОУД.03	Иностранный язык	144											144		
ОУД.04	Математика	213											195	12	6
ОУД.05	История	129											117	6	6
ОУД.06	Физическая культура	144											144		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	70											70		
ОУД.08	Астрономия	36											36		
	По выбору из обязательных предметных областей														
ОУД.09	Родная литература	144											144		
ОУД.10	Информатика	122											122		
ОУД.11	Химия	120											108	6	6
ОУД.12	Биология	72											72		
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин**	**727**	439	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии	48	48												
ОГСЭ.02	История	48	48												
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	154	89					75							
ОГСЭ.04	Физическая культура. Физическая культура адаптационная	344	254					90							
ОГСЭ.05	Психология общения	48						48							
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	36						36							
ОГСЭ.07	Сольфеджио	39						39							
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин**	**240**	180	0	0	0	0	48	0	0	6	6	0	0	0
ЕН.01	Химия	156	96					48			6	6			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36												
ЕН.03	Математика	48	48												
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**900**	612	0	0	0	0	228	0	0	18	42	0	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	74	66								2	5			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	96								2	6			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	72	64								2	6			
ОП.04	Организация обслуживания	94	86								2	5			
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	104	96								2	5			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	40	40												



ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	60					36									
ОП.08	Охрана труда	36	36														
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68														
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры	156						144			6	6					
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	56						48			2	6					
П.00	**Профессиональный цикл**	**2257**	**645**	**32**	**900**	**0**	**0**	**0**	**0**	**396**	**180**	**84**	**0**	**0**	**0**		
ПМ.00	*Профессиональные модули*	**2257**	**645**	**32**	**900**	**0**	**0**										
ПМ.01	*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	*249*	*69*	*0*	*108*	*0*	*0*										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	32								6						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	48	37								6						
УП.01	Учебная практика	72			36					35							
ПП.01	Производственная практика	72			72												
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.02	*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*319*	*98*	*16*	*144*	*0*	*0*										
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	24	8							8						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	74	8							8						
УП.02	Учебная практика	72			36					35							
ПП.02	Производственная практика	144			108					36							
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.03	*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*288*	*72*	*0*	*108*	*0*	*0*										
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	32								6						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	45	40								6						
УП.03	Учебная практика	72			36					36							
ПП.03	Производственная практика	108			72					36							
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.04	*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*250*	*70*	*0*	*72*	*0*	*0*										
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	32								6						



МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	44	38								6						
УП.04	Учебная практика	72			36					36							
ПП.04	Производственная практика	72			36					36							
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.05	*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	*330*	*114*	*0*	*144*	*0*	*0*										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	32								6						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	88	82								6						
УП.05	Учебная практика	72			72												
ПП.05	Производственная практика	108			72					36							
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.06	*Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	*218*	*62*	*16*	*72*	*0*	*0*										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	86	62	16							8						
УП.06	Учебная практика	36			36												
ПП.06	Производственная практика	72			36					36							
ДЭ	Экзамен по модулю	24									12	12					
ПМ.07	*Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих профессии рабочих Повар, Кондитер, Пекарь)*	*552*	*160*	*0*	*252*	*0*	*0*										
МДК.07.01	Товароведение продовольственных товаров	46	40								6						
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд	46	40								6						
МДК.07.03	Технологии приготовления кондитерских изделий	46	40								6						
МДК.07.04	Технологии приготовления хлебобулочных изделий	46	40								6						
УП.07	Учебная практика	108			108												
ПП.07	Производственная практика	216			144												
ДЭ	Квалификационный экзамен	24									12	12					
ПДП	**Преддипломная практика**	*144*	*144*														
	Всего:	**8754**	**2020**	**32**	**900**	**0**	**0**	**864**	**0**	**396**	**204**	**132**	**1404**	**42**	**30**		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**216**	**216**														
ГИА.01	Выполнение дипломной работы	144	144														
ГИА.02	Защита дипломной работы	72	72														
	Итого:	8940	2236	32	900	0	0	864	0	396	204	132	1404	42	30		

Унифицированный (базисный) учебный план по специальности ТОП-50 43.02.14 Гостиничное дело в разработке

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !